TERMIKEL

# Bedienungsanleitung

# Glaskeramik-Kochfeld

# KFC 6200 SL

Für künftige Referenzen tragen Sie bitte **vor der Montage** des Kochfeldes die folgenden Informationen, die Sie auf dem Typenschild unterhalb des Gerätes finden und das Kaufdatum, welches Sie auf der Rechnung finden, ein:

**Modellnummer:** ..............................................................................

**Seriennummer:** ..............................................................................

**Kaufdatum:** ..............................................................................

**Händler:** ..............................................................................

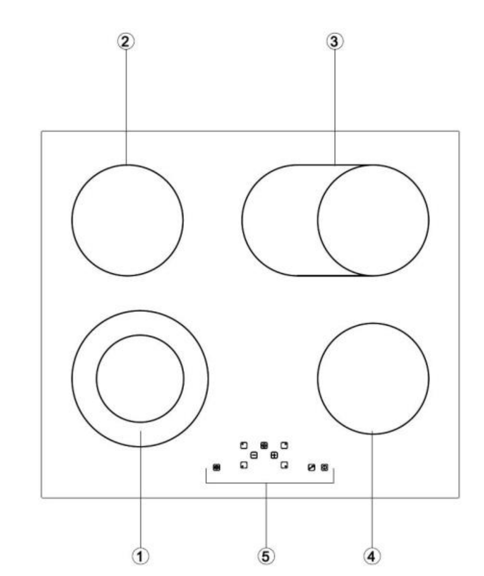


0715V1.1

**Inhaltsverzeichnis** **Seite**

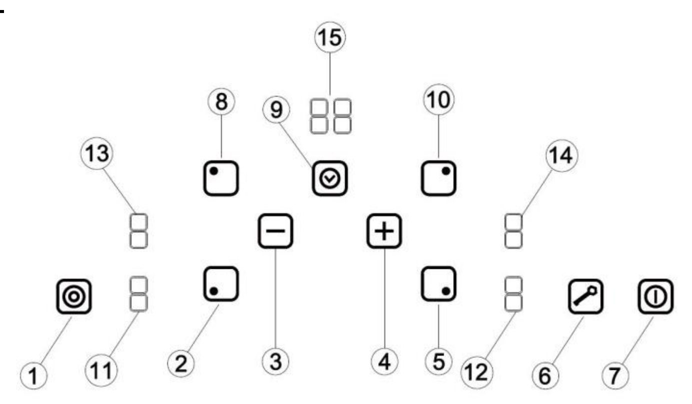
# 1. Gerätebeschreibung

## 1.1 Kochfeld KFC 6200 SL




1) Zweikreis-Kochzone
2) Einkreis-Kochzone
3) Bräterzone
4) Einkreis-Kochzone
5) Bedienfeld

## 1.2 Bedienfelder




1) Zuschalten des zweiten Heizkreises
2) Anwahl Kochzone vorne links
3) Einstellen der Leistungsstufe / Kochen mit Ankochautomatik / Einstellen der Zeit
4) Einstellen der Leistungsstufe / Kochen ohne Ankochautomatik / Einstellen der Zeit
5) Anwahl Kochzone vorne rechts
6) Verriegelung / Kindersicherung
7) Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
8) Anwahl Kochzone hinten links
9) Anwahl des Timer / Wechseln zwischen den Timer-Funktionen / Anwahl einer Abschaltzeit
10) Anwahl Kochzone hinten rechts
11) – 14) Anzeige der Kochzonen
*0.* = Betriebsbereitschaft der Kochzone
*1 bis 9* = Leistungsstufe
*H* = Restwärmeanzeige
*F* = Fehlermeldung (siehe Kapitel „Sicherheitsausschaltung)
*A* = Ankochautomatik
15) Anzeige des Timer / Zeit

### 1.3 Technische Daten

| Kochzone | KFC 6200 SL | |
|---|---|---|
| | Ø in cm | Leistung in Watt |
| hinten links | 14,5 | 1200 |
| vorne links | 11,0-18,0 | 700-1700 |
| hinten rechts | 14,0-25,0 | 1100-2000 |
| vorne rechts | 14,5 | 1200 |
| | | Gesamt: 6100 |

## 2. Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Allgemeines

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

### 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im privaten Haushalt für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Verwendungszwecke sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld zu bedienen, dürfen es nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

## 2.3 Kinder im Haushalt

- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

- Kinder dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um Verbrennungs-und Verbrühungsgefahr auszuschließen!
  Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

## 2.4 Technische Sicherheiten

- Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

- Kontrollieren Sie das Kochfeld vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Kochfeld kann Ihre Sicherheit gefährden.

- Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Kochfeldes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf den Typenschildern mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

- Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Kochfeldes. Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes.

- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturarbeiten muss das Kochfeld vom Netz getrennt sein. Es ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

  – die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,

  – die Schraubsicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,

  – die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.

  Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

- Während der Garantiezeit darf eine Reparatur des Kochfeldes nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Termikel Original Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

- Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr!

## 2.5 Sachgemäßer Gebrauch

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

- Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramik führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und einen Brand entfachen.

- Entzündet sich heißes Fett oder Öl, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe eines Kochgeschirrdeckels, eines feuchten Geschirrtuches oder Ähnlichem.

- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass metallische Gegenstände sich erhitzen (Verbrennungsgefahr). Anderes Ablagegut kann je nach Material schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

- Decken Sie das Kochfeld nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht Brandgefahr.

- Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus besteht Brandgefahr!
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf den Kochzonen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr!
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich. Bei Nichtbeachtung kann das Kochfeld beschädigt werden.
- Stellen Sie keinesfalls heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich des Bedienfeldes ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirre auf die Glaskeramikfläche fallen. Auch leichte Gegenstände (z. B. Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen.
- Halten Sie das Kochfeld sauber. Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen.
- Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.
- Gelangen Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe sofort, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone, da sie sonst beim Erkalten die Glaskeramikscheibe beschädigen. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!
  Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand.
- Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten oder brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur und bei einer ausreichend langen Zeit abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit. Es ist außerdem wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt ist. Wenden Sie die Speise oder rühren Sie sie um.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

**Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.**

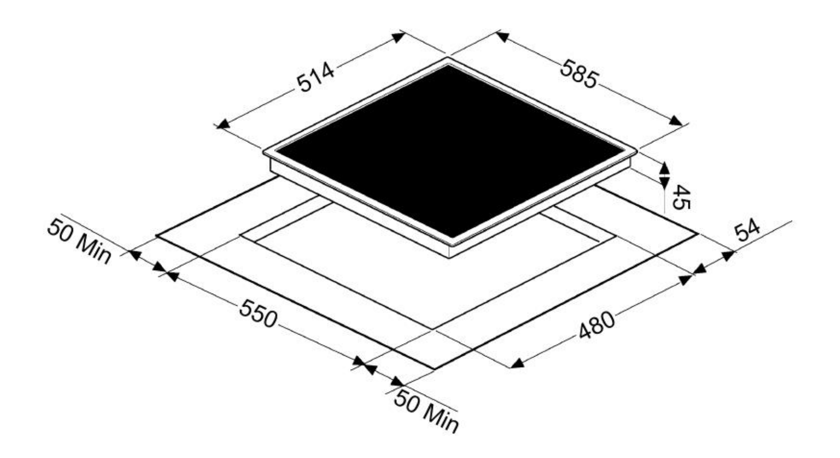
# 3. Installationsanleitung

Die folgenden Anweisungen richten sich an einen fachkundigen Installateur und dienen als Leitfaden für Installation, Einstellung und Wartung unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze und Vorschriften. Falls ein Einbaubackofen oder ein anderes Wärme erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld installiert werden soll, MÜSSEN DIESES GERÄT (Backofen) UND DAS GLASKERAMIKKOCHFELD AUSREICHEND ISOLIERT SEIN, sodass die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur nicht mehr als 60°C beträgt.

## 3.1 Aufstellung

Dieses Elektrogerät wurde für den Einbau in eine Arbeitsplatte konzipiert. Längs des gesamten Umfangs Isoliermaterial anbringen. Das Elektrogerät mithilfe der 4 Haltebügel an der Arbeitsplatte befestigen und dabei die Dicke der Arbeitsplatte berücksichtigen.

**Einbaumaße**




## 3.2 Stromanschlüsse

Vergewissern Sie sich vor dem Elektroanschluss des Gerätes, dass:

- die Anlagenmerkmale derartig sind, dass sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite der Arbeitsplatte angebracht ist,

- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben. Falls das Elektrogerät nicht mit Kabel und/oder dem dazugehörigen Stecker ausgestattet ist, für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme und für die Betriebstemperatur geeignetes Material verwenden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die 50°C höher als die Raumtemperatur ist. Ist ein Direktanschluss an die Stromleitung gewünscht, muss ein allpoliger Schalter, mit einem Mindestöffnungsabstand von 3 mm zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein). Nach Abschluss der Installation des Gerätes muss der allpolige Schalter leicht zugänglich sein.

# 4. Vor dem ersten Benutzen

## 4.1 Erste Reinigung

Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
Wischen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach.

**Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche kein Spülmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.**

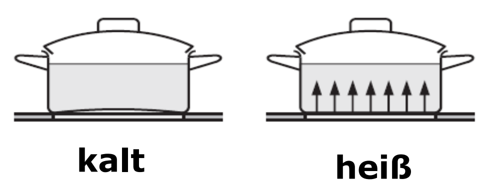
## 4.2 Erstes Aufheizen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

## 4.3 Kochgeschirr

– Für das Glaskeramik-Kochfeld ist jedes Topf- und Pfannenmaterial geeignet.

– **Am besten geeignet** sind Töpfe und Pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



kalt heiß

– **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.

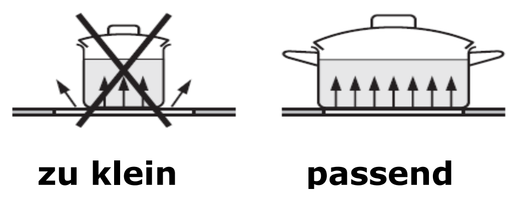
– **Nicht geeignet** ist Kochgeschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.

– Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

– Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

– Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.

– Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt. Beachten Sie, dass bei Pfannen und Töpfen häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.



zu klein passend

# 5. Bedienung

## 5.1 Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren.

Sie bedienen das Kochfeld, indem Sie mit dem Finger die entsprechenden Sensortasten berühren. Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Die Kochzonen müssen „aktiv“ sein, wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen oder ändern möchten. Um eine Kochzone zu aktivieren, berühren Sie die Anwahltaste der entsprechenden Kochzone. Nachdem Sie die Anwahltaste berührt haben, beginnt die entsprechende Kochzonenanzeige zu blinken. Solange die Anzeige blinkt, ist die Kochzone „aktiv“ und Sie können eine Leistungsstufe einstellen.

**Das Bedienfeld muss frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleiben. Die Sensortasten reagieren andernfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zur automatischen Abschaltung des Kochfeldes (siehe Kapitel „Sicherheitsabschaltung“).**
**Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.**

## 5.2 Einschalten

Sie müssen erst das Kochfeld und dann die gewünschte Kochzone einschalten.

**Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.**

**Kochfeld einschalten**

- Berühren Sie die Sensortaste .

In allen Anzeigen der Kochzonen erscheint eine *0.* mit blinkenden Punkt unten. In der Anzeige des Timer erscheint *00*. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

**Kochzone einschalten, Leistungsstufe einstellen**

- Schalten Sie z.B. mit der Anwahltaste die hintere linke Kochzone ein. In der Anzeige der Kochzone erscheint *0.*

**Falls Sie mit der Sensortaste beginnen, wählen Sie das Kochen ohne Ankochautomatik. Die Kochzone beginnt mit der Leistungsstufe 1.**

**Falls Sie mit der Sensortaste beginnen, wählen Sie das Kochen mit Ankochautomatik (siehe Kapitel „Ankochautomatik“). Die Kochzone beginnt mit der Leistungsstufe 9.**

- Beim Kochen **ohne** Ankochautomatik stellen Sie durch Berühren der Sensortaste eine höhere Leistungsstufe ein und durch Berühren der Sensortaste eine niedrigere Leistungsstufe ein.

Nach wenigen Sekunden ist die Leistungsstufe konstant eingestellt. Der untere Punkt erlischt in der Anzeige der jeweiligen Kochzone. Nur durch erneutes Berühren der Anwahltaste lässt sich die Leistungsstufe der hinteren linken Kochzone ändern.

**Leistungsstufe ändern**

- Wählen Sie z.B. mit der Anwahltaste [Anwahltaste] die hintere linke Kochzone aus.

In der Anzeige der Kochzone erscheint der untere Punkt.

- Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten [−] oder [+] die gewünschte Leistungsstufe ein.

## 5.3 Zuschaltung

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie einen zweiten Heizkreis zuschalten (siehe Kapitel „Gerätebeschreibung").

**Zweikreis-Kochzone / Bräterzone**

- Berühren Sie die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Solange in der Anzeige der untere Punkt erscheint, berühren Sie die Sensortaste [Zuschaltung]
  Eine rote Kontrollleuchte links bzw. rechts neben der Anzeige zeigt an, dass die Zweikreis-Kochzone bzw. Bräterzone in Betrieb ist.

**Zuschaltung ausschalten**

- Berühren Sie die Anwahltaste der gewünschten Kochzone. In der Anzeige der Kochzone erscheint der untere Punkt.
- Berühren Sie die Sensortaste [Zuschaltung] und die rote Kontrollleuchte links bzw. rechts neben der Anzeige erlischt.

## 5.4 Einstellbereiche

Das Gerät ist werksseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert.

| Garvorgang | Einstellbereich* |
|---|---|
| Schmelzen von Butter, Schokolade etc.<br>Auflösen von Gelatine<br>Zubereitung von Joghurt | 1-2 |
| Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter<br>Erwärmen kleinerer Mengen Flüssigkeit<br>Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen<br>Quellen von Reis | 1-3 |
| Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten<br>Abschlagen von Cremes und Soßen, z.B. Weinschaum oder Hollandaise<br>Kochen von Milchbrei<br>Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste<br>Dünsten von Obst | 2-4 |
| Auftauen von Tiefkühlkost<br>Dünsten von Gemüse, Fisch<br>Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten<br>Quellen von Getreide | 3-5 |
| Ankochen und Fortkochen größerer Mengen | 5 |
| Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc. | 6-7 |
| Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc. | 7-8 |
| Kochen von großen Mengen Wasser<br>Ankochen | 8-9 |

*Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

## 5.5 Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe = Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

**Aktivieren**

- Wählen Sie z.B. mit der Anwahltaste die hintere linke Kochzone aus.

In der Anzeige der Kochzone erscheint der untere Punkt.

- Durch Berühren der Sensortaste wählen Sie das Kochen **mit** Ankochautomatik. Die Leistungsstufe *9.* und die Anzeige *A.* (Ankochautomatik) blinken abwechselnd.

- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste die gewünschte Fortkochstufe ein z.B. *5*.

Nach einigen Sekunden ist die Fortkochstufe konstant eingestellt und der untere Punkt in der Anzeige erlischt. Abwechselnd leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und ein A (Ankochautomatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochautomatik bleibt die eingestellte Leistungsstufe bestehen.

**Deaktivieren**

Sie können den Ankochstoß vor Ablauf der Ankochzeit ausschalten.

- Wählen Sie z.B. mit der Anwahltaste die hintere linke Kochzone aus.

In der Anzeige erscheint der untere Punkt.

- Durch Einstellung mit der Sensortaste auf „0" wird die Ankochautomatik deaktiviert.
- Stellen Sie mit der Sensortaste eine andere Leistungsstufe ein.

| Fortkochstufe | Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)* |
|---|---|
| 1 | 1 Min. |
| 2 | 3 Min. |
| 3 | 5 Min. |
| 4 | 6 Min. 30 Sek. |
| 5 | 8 Min. 30 Sek. |
| 6 | 2 Min. 30 Sek. |
| 7 | 3 Min. 30 Sek. |
| 8 | 4 Min. 30 Sek. |
| 9 | - |

*Technische Änderungen sind vorbehalten!

## 5.6 Ausschalten und Restwärmeanzeige

### Kochzone ausschalten

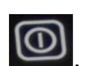
- Wählen Sie z.B. mit der Anwahltaste die hintere linke Kochzone aus.

In der Anzeige erscheint der untere Punkt.

- Stellen Sie mit der Sensortaste die Leistungsstufe *0* ein.

In der Kochzonenanzeige erscheint für wenige Sekunden die *0*. Ist die Kochzone noch heiß, wird kurz darauf die Restwärme *H* angezeigt.

### Kochfeld ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

Damit sind alle Kochzonen ausgeschaltet. In den Anzeigen der noch heißen Kochzonen erscheint jeweils die Restwärmeanzeige *H*.

### Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeigen *H* erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Die Restwärmeanzeige *H* erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

**Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.**
**Verbrennungs- und Brandgefahr!**

## 5.7 Timer

Sie müssen das Kochfeld einschalten, wenn Sie den Timer nutzen möchten.

Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:
- Zum Einstellen einer Kurzzeit
- Zum automatischen Abschalten einer Kochzone.

### Kurzzeit

### Einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste . In der Timeranzeige erscheint 00. (Kontrollleuchte der Kurzzeit).
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste die gewünschte Zeit von 0-99 Minuten ein, z.B. 15 Minuten. Durch Berühren der Sensortaste stellen Sie die gewünschte Zeit zurück. Halten Sie die Sensortaste bzw. gedrückt, so kann die Zeit im Schnelldurchlauf eingestellt werden. Ab 10 Minuten wird die Zeit in 5er Schritten eingestellt. Die gewünschte Zeit kann auch mit der Sensortaste von 99-0 Minuten eingestellt werden.

**Ändern**

- Berühren Sie die Sensortaste . In der Timeranzeige erscheint 00.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste oder die gewünschte Zeit ein.

**Löschen**

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten und . In der Timeranzeige erscheint 00. Nach wenigen Sekunden erlischt die Anzeige.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint einige Sekunden lang 00 in der Anzeige des Timer, gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signalton. Danach erlischt die Anzeige des Timer.

Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie die Sensortaste und die Anzeige erlischt.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, können Sie den Timer nur ändern bzw. löschen, indem Sie zunächst das Kochfeld mit der Sensortaste wieder einschalten und danach die Sensortaste berühren.

## Kochzone automatisch abschalten

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird. Alle Kochzonen können gleichzeitig programmiert werden.

**Ist die programmierte Zeit länger als die maximale zulässige Betriebsdauer, wird die Kochzone von der Sicherheitsausschaltung (siehe entsprechendes Kapitel) ausgeschaltet.**

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste . In der Timeranzeige erscheint *00.* (Anzeige für die Kurzzeit).
- Berühren Sie erneut die Sensortaste . In der Timeranzeige blinkt eine Kontrollleuchte für die Kochzonenzuordnung.
- Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Die Kontrollleuchten der eingeschalteten Kochzonen erscheinen im Uhrzeigersinn beginnend von links.
- Berühren Sie die Sensortaste oder so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z.B. 15 Minuten. Die gewünschte Zeit kann so lange eingestellt werden wie die Kontrollleuchte blinkt.

Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die Restzeit in der Timeranzeige ablesen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint einige Sekunden lang *00.* in der Timeranzeige, gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signalton. Die jeweilige Kochzone schaltet sich automatisch ab. Danach erlischt die Timeranzeige. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie die Sensortaste .

Möchten Sie eine weitere Kochzone automatisch abschalten lassen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Sind mehrere Abschaltzeiten programmiert, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt. Die anderen Kontrollleuchten leuchten statisch. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

**Ändern**

- Berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste oder die gewünschte Zeit ein.

## Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Die Funktionen Kurzzeit und Automatisches Abschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Abschaltzeiten programmiert und möchten **zusätzlich** einen **Kurzzeit** einstellen: Berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die Kontrollleuchte der Kurzzeit blinkt.

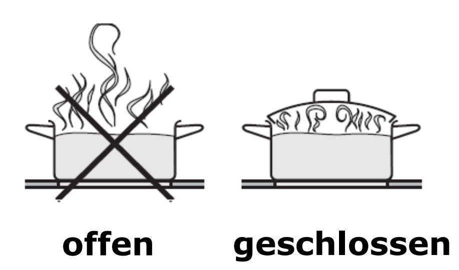
Sie haben eine Kurzzeit eingestellt und möchten **zusätzlich** eine oder mehrere **Abschaltzeiten** programmieren: Berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timeranzeige auf die Funktion mit der kürzesten Restzeit. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

Ausgehend von der angezeigten kürzesten Restzeit werden dabei im Uhrzeigersinn alle eingeschalteten Kochzonen und die Kurzzeit angewählt.

## 5.8 Tipps zum Energiesparen

– Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



**offen** **geschlossen**

– Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.

– Garen Sie mit wenig Wasser und schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

– Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.

# 6. Sicherheitseinrichtungen

## 6.1 Sicherheitsausschaltung

### Bei zu langer Betriebsdauer

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch aus, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

| Leistungsstufe | Maximale Betriebsdauer in Stunden und Minuten (ca.) |
|---|---|
| 1 | 6 Std. |
| 2 | 6 Std. |
| 3 | 5 Std. |
| 4 | 5 Std. |
| 5 | 4 Std. |
| 6 | 1 Std. 30 Min. |
| 7 | 1 Std. 30 Min. |
| 8 | 1 Std. 30 Min. |
| 9 | 1 Std. 30 Min. |

### Bei Bedecken der Sensortasten

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 13 Sekunden bedeckt bleiben, z.B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.
In allen Kochzonenanzeigen blinkt ein *F*. Gleichzeitig ertönt ca. alle 30 Sekunden (für maximal ca. 10 Minuten) ein Signal.

- Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.

Das Signal endet und das *F* erlischt. Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen.

## 6.2 Überhitzungsschutz

Jede Kochstelle ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochstelle automatisch aus, bevor sich die Glaskeramikscheibe überhitzt. Bei Auslösen des Überhitzungsschutzes schaltet sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und aus.

Sobald sich die Kochstelle abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

– die Kochstelle ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.

– Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.

– der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.

– das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

### 6.2 Verriegelung / Kindersicherung

Damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können, ist Ihr Gerät mit einer Verriegelung bzw. Kindersicherung ausgestattet.

Die Verriegelung bzw. Kindersicherung wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert. Ist sie aktiviert, lässt sich das Gerät nur bedingt bedienen:

- Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timer lassen sich nicht mehr ändern.

**Die Verriegelung wird durch eine Stromunterbrechung deaktiviert.**

**Aktivieren**

- Halten Sie die Sensortaste einige Sekunden lang gedrückt. Eine rote Kontrollleuchte erscheint.

**Deaktivieren**

- Halten Sie die Sensortaste einige Sekunden lang gedrückt. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

## 7. Reinigung und Pflege

**Achtung! Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät.**
**Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.**
Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen. Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

**Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine**

– Handspülmittel,

– soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,

– kalklösenden Reinigungsmittel,

– Fleck- und Rostentferner,

– scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,

– lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,

– Geschirrspülmaschinen-Reiniger,

– Grill- und Backofensprays,

– Glasreiniger,

– scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,

– Schmutzradierer

– keine spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

### 7.1 Glaskeramik

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit einem speziellen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

**Flecken** durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

## 8. Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.
Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung zu finden und zu beseitigen. Beachten Sie jedoch:

**Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**

| Problem | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| **Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.** | Die Sicherung ist herausgesprungen. | Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). |
| | Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. | Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie<br>- Den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen<br>- Den FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.<br>- Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |

| | | |
|---|---|---|
| **Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus.** | Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang. | Keine! Sie können die Kochzone wieder in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Sicherheitsausschaltung"). |
| **Die Beheizung einer Kochzone schaltet sich ein und aus.** | Leistungsstufen 1 bis 8: kein Fehler! | Keine! Dieses „Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt. |
| | Leistungsstufe 9: Fehler! Der Überhitzungsschutz einer Kochzone hat ausgelöst. | Keine! Sobald sich die Glaskeramikscheibe abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein (siehe Kapitel „Überhitzungsschutz"). |
| **Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus, in allen Kochzonenanzeigen erscheint ein *F* und es ertönt ein Signal.** | Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z.B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. | Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände (siehe Kapitel „Sicherheitsausschaltung"). |
| **Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.** | Große Lebensmittelmengen werden erhitzt. | Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück. |
| | Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. | Benutzen Sie anderes Kochgeschirr (siehe Kapitel „Kochgeschirr"). |
| **Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.** | Der Strom war während des Betriebes ausgefallen, das Kochfeld hat sich abgeschaltet. | Keine! Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der Kochzonen den Garzustand der Speisen bzw. ob ihre Beschaffenheit durch den Stromausfall beeinträchtigt wurde. |
| **Die Sensortasten reagieren überempfindlich oder unempfindlich**. | Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich verstellt. | Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist.<br>Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind.<br>Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld ggf. von Rückständen.<br>Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.<br>Sollte danach das Problem immer noch bestehen, rufen Sie bitte den Kundendienst. |
| **Alle anderen Fehlermeldungen** | Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten. | Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.<br>Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst. |
| **Das Kochfeld bzw. die Kochzonen kochen zu stark.** | Das Kochfeld bzw. die Kochzonen befinden sich im Modus Ankochautomatik (A-Anzeige). | Das Kochfeld bzw. die Kochzonen ausschalten. Mit der – Taste neu starten und einstellen. |

# 9. Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

**Termikel Technischer Kundendienst Deutschland**

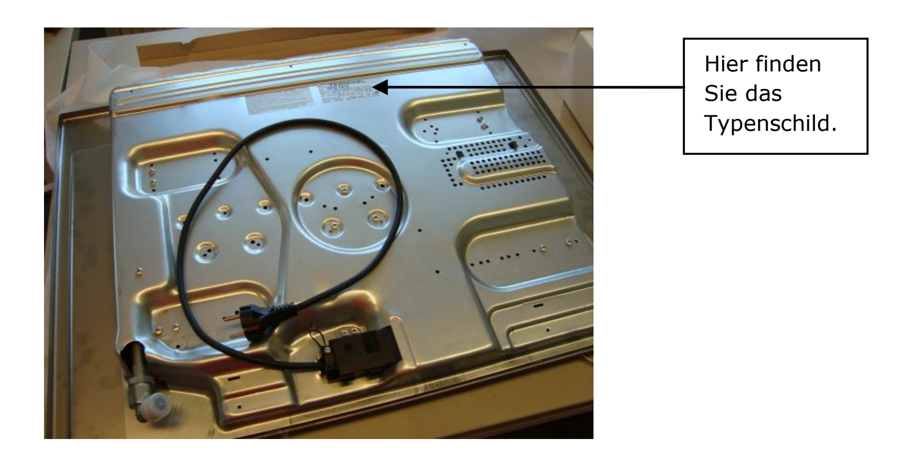
**Telefon 0800 88 3333 0***

*(bundesweite Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgenden Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**
- **Kaufdatum**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe Abbildung).
Wir empfehlen, die Daten vor der Montage auf der ersten Seite der Bedienungsanleitung zu notieren.




Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

**Wichtig:**
**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**
**Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen** (siehe ausführlicher Hinweis auf Seite 17).

# 10. Hinweise zur Entsorgung



**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

**Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät**

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar.

Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

**Ihr Termikel-Team**

## 11. Garantiebedingungen

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nach- stehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschrifts-mäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Termikel-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Termikel-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und Benelux befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch Termikel Deutschland GmbH zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der Termikel Deutschland GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Termikel Deutschland GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Termikel Deutschland GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

**Kundendienst Deutschland (0049) 0 800 88 3333 0***

*(Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

**Kundendienst Österreich (0049) 2944 9716760**

**Kundendienst BENELUX (0049) 2944 9716760**

If you need to contact our Service in case of faults in Belgium, Netherlands, or Luxembourg, please call the Hotline Number (0049) 2944 9716760.

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Vielen Dank!

**Termikel Deutschland GmbH**

**Spenglerstraße 22**

**59067 Hamm**

**www.termikel.de**